FRITADEIRAS ELÉCTRICAS RE SERIES E^4

Manual de instalação e de operação

FootPrint® PRO Series by Frymaster

Frymaster, um membro da Commercial Food Equipment Service Association, recomenda a utilização de técnicos certificados CFESA.

Linha de assistência técnica
durante 24 horas 1-800-551-8633

JAN 2014

8196507

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

Portuguese

NOTA

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UMA OUTRA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NÃO UMA NOVA PEÇA NÃO MODIFICADA OU RECICLADA DIRECTAMENTE ADQUIRIDA NA FRYMASTER, OU DE UM DOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADOS, E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA, NO QUE RESPEITA À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA CADUCARÁ. ALÉM DISTO, A FRYMASTER E AS EMPRESAS ASSOCIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANOS OU CUSTOS E DESPESAS CRIADOS PELO CLIENTE, COMO RESULTADO DIRECTO OU INDIRECTO, TOTAL OU PARCIAL, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU DE UMA PEÇA RECEBIDA NUM CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NÃO AUTORIZADO.

NOTA

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização profissional e deve ser operado exclusivamente por pessoal qualificado. A instalação, manutenção e reparações devem ser efectuadas por um centro de assistência técnica autorizada pela Frymaster/Dean (FASC) ou por um outro profissional qualificado. A instalação, manutenção e reparações efectuadas por pessoal não qualificado fará caducar a garantia do fabricante. Para as definições de Pessoal qualificado, consulte o capítulo 1 deste manual.

NOTA

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os regulamentos nacionais e locais adequados do país e da região onde o aparelho é instalado. Para as especificações, consulte os REQUISITOS DE REGULAMENTOS NACIONAIS, no capítulo 2 deste manual.

NOTA PARA OS CLIENTES NOS EUA

Este dispositivo deverá ser instalado de acordo com o código básico de canalizações do *Building Officials and Code Administrators International, Inc*. (BOCA), e o *Food Service Sanitation Manual* do Food and Drug Administration.

NOTA

Os desenhos e fotografias utilizados neste manual pretendem ilustrar os procedimentos de operação, limpeza e procedimentos técnicos gerais, e podem não estar conforme os procedimentos operacionais aplicados pela gerência no local.

NOTA PARA OS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM COMPUTADORES

EUA

Este dispositivo está de acordo com a Parte 15 dos regulamentos FCC. A operação está dependente das duas condições seguintes: 1) Este dispositivo não provocará nenhumas interferências nocivas, e 2) Este dispositivo está protegido contra quaisquer interferências, incluindo interferências que possam provocar a operação não desejada. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B.

CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites da classe A ou B, no que diz respeito às emissões de ruído de rádio, conforme as definições da norma ICED-003, do Canadian Department of Communications.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ PERIGO

Os erros de instalação, afinação, manutenção ou assistência técnica, e as alterações não autorizadas, podem provocar danos materiais, ferimentos ou a morte. Antes de instalar ou fazer a manutenção deste equipamento, leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção.

⚠ PERIGO
A saliência na frente do aparelho não é um degrau! Nunca se ponha em pé no aparelho. Podem ser provocadas lesões sérias por tropeçar ou pelo contacto directo com o óleo / gordura de fritura quente.

⚠ PERIGO
Não guarde nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na área deste ou de qualquer outro aparelho.

⚠ PERIGO
A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente, se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ AVISO
Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.

⚠ PERIGO
Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver ausente, entre em contacto Centro local de Assistência Técnica autorizado (FASC) e forneça o número de peça 826-0900.

⚠ PERIGO
Antes de mover, testar, manter ou reparar a fritadeira Frymaster, desligue todos os cabos de alimentação da fritadeira.

⚠ AVISOS
Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais da fritadeira com o fim de colocar a fritadeira por baixo de uma cobertura. Tem perguntas? Entre em contacto connosco através da linha de assistência técnica de 24 horas da Frymaster 1-800-551-8633

⚠ AVISOS
CRIANÇAS OU PESSOAS COM DEFICIENCIÊNCIA FÍSICA OU MENTAL NÃO DEVEM OPERAR ESTE EQUIPAMENTO E DEVEM SE MANTER AFASTADAS DO MESMO DURANTE A OPERAÇÃO.

⚠ AVISOS
NÃO USAR JATOS DE ÁGUA PARA HIGIENIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO. PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO.

Fritadeiras Eléctricas Re Series E^4
Manual de Instalação e Operação

ÍNDICE

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS RE SERIES E^4
CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

1.1 Informações gerais

Leia cuidadosamente as instruções contidas neste manual antes de iniciar a operação deste equipamento. Este manual abrange todas as configurações dos modelos FPRE14, FPRE17 e FPRE22. As fritadeiras desta família de modelos têm a maior parte das peças iguais, e, quando tratadas como um grupo, serão chamadas de fritadeiras “RE Series Electric”.

Embora tenham uma aparência semelhante à família Pro Series Electric das fritadeiras eléctricas correntes, as fritadeiras RE Series Electric possuem um elemento de rotação significativamente diferente com uma concepção aperfeiçoada. Outras funcionalidades, incluindo as zonas de congelados, as cubas de fritar abertas e o sistema de filtragem, permanecem quase inalteradas. As opções de controlo incluem computadores de fritura de produtos múltiplos (padrão) ou, como opção, elementos de controlo digitais e analógicos. As fritadeiras desta série vêm com disposições de cuba inteira ou dividida, e podem ser adquiridas como unidades individuais ou agrupadas em baterias de até seis fritadeiras.

1.2 Informações de segurança

Antes de iniciar a operação da sua unidade, leia cuidadosamente as instruções contidas neste manual.

Ao longo deste manual encontrará anotações dentro de caixas com molduras duplas, semelhantes à caixa indicada em baixo.

Óleo de fritura quente provoca queimaduras graves. Nunca tente mexer numa fritadeira que contenha óleo quente ou transferir óleo de um recipiente para outro.

⚠ Caixas de **CUIDADO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em falhas do seu sistema***.

⚠ Caixas de **AVISO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em danos do seu sistema*** e que podem provocar falhas do seu sistema.

⚠ Caixas de **PERIGO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em lesões do pessoal*** e que podem danificar o seu sistema e/ou provocar falhas do seu sistema.

As fritadeiras desta série estão equipadas com as seguintes funções de segurança automáticas:

1. Duas funções de detecção de temperaturas altas desligarão a alimentação eléctrica para os elementos térmicos, caso os controlos de temperatura falhem.

2. Um interruptor de segurança integrado na válvula de drenagem evita que os elementos térmicos aqueçam enquanto a válvula de drenagem estiver parcialmente aberta.

1.3 Informações sobre o computador

Este equipamento foi testado e comprovado que cumpre com os limites em vigor para equipamentos digitais da Classe A, conforme a Parte 15 dos regulamentos FCC. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B. Estes limites foram concebidos para assegurar uma protecção adequada contra interferências nocivas, caso o equipamento esteja a ser operado em ambientes comerciais. Este equipamento gere, utiliza e transmite energia de frequência de rádio, e, se não for instalado e utilizado conforme o manual de instruções, pode provocar interferências nocivas nas comunicações de rádio. A operação do equipamento em áreas residenciais irá provavelmente provocar interferências nocivas, o que obrigará o utilizador a corrigir estas interferências às suas próprias custas.

Pela presente, o utilizador é admoestado de que, quaisquer alterações ou modificações não autorizadas expressamente pela parte responsável pela observação, pode fazer caducar a autorização de utilização para a operação do equipamento.

Caso necessário, o utilizador deve consultar o vendedor ou um técnico experiente em rádio e televisão, para obter sugestões adicionais.

Para informações auxiliares, o utilizador pode recorrer à brochura seguinte, editada pela Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Esta brochura pode ser encomendada no U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informações específicas para a Comunidade Europeia (CE)

A Comunidade Europeia (CE) estabeleceu determinadas normas específicas respeitantes a equipamentos deste tipo. Sempre que exista uma diferença entre as normas CE e normas Não-CE, as informações ou instruções pertinentes são identificadas mediante caixas sombreadas semelhantes à caixa abaixo indicada.

Norma CE
Exemplo de uma caixa para distinguir informações específicas para a CE e para Não-CE.

1.5 Instalação, operação e assistência técnica

As informações de operação para o equipamento Frymaster foram compiladas para utilização por pessoal qualificado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6. **Toda a instalação e assistência técnica do equipamento Frymaster deve ser efectuada por pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6.**

1.6 Definições

PESSOAL DE OPERAÇÃO QUALIFICADO E/OU AUTORIZADO

O pessoal de operação qualificado/autorizado é aquele que leu cuidadosamente as informações deste manual e se familiarizou com as funções do equipamento ou que teve uma experiência anterior com a operação do equipamento abrangido pelo presente manual.

PESSOAL DE INSTALAÇÃO QUALIFICADO

O pessoal de instalação qualificado são pessoas, firmas, corporações e/ou empresas que, pessoalmente ou através de um representante, está envolvido e é responsável pela instalação de aparelhos eléctricos. O pessoal qualificado deve ser experiente neste tipo de trabalho, estar familiarizado com todas as precauções eléctricas envolvidas e estar de acordo com todos os requisitos impostos pelos códigos nacionais e locais aplicáveis.

PESSOAL QUALIFICADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O pessoal qualificado de assistência técnica é aquele que está familiarizado com o equipamento Frymaster e que foi autorizado pela Frymaster, L.L.C. a prestar assistência técnica ao equipamento. Todo o pessoal de assistência técnica autorizado deve estar equipado com um conjunto completo de manuais de assistência técnica e peças e manter em armazém uma quantidade mínima de peças para o equipamento Frymaster. Na altura de saída da fábrica, é incluída uma lista de Centros de Assistência Técnica autorizada Frymaster (FAS) com a fritadeira. ***O não recurso a pessoal qualificado de assistência técnica fará caducar a garantia da Frymaster relativamente ao equipamento.***

1.7 Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte

O que deve fazer quando o equipamento chegar danificado:

Por favor, lembre-se que, este equipamento foi inspeccionado cuidadosamente e embalado por pessoal especializado, antes de sair da fábrica. A Frymaster não assume responsabilidades por danos ou perdas ocorridas durante o transporte. A transportadora aceita a plena responsabilidade pela entrega segura no momento da entrega do equipamento.

1. Escreva a sua reclamação de danos imediatamente — Independentemente do volume de danos.

2. Perdas ou danos visíveis — Assegure-se que isto é anotado na guia de transporte ou no comprovativo de entrega, devendo ser assinado pela pessoa que efectuou a entrega.

3. Perdas ou danos ocultos — Caso o dano não seja notado antes do equipamento ser desembalado, notifique imediatamente a transportadora ou a empresa e escreva uma reclamação de danos ocultos. Isso deve ser feito dentro de 15 dias após entrega. Assegure-se que a embalagem é guardada para inspecção.

1.8 Informações de assistência técnica

Para manutenção não rotineira ou para reparações, ou ainda para informações de assistência técnica, contacte o seu centro de assistência técnica Frymaster (FAS) local. Para informações de assistência técnica, telefone para o Departamento de Assistência Técnica da Frymaster ou por e-mail através do endereço service@frymaster.com. As informações seguintes serão necessárias para poder atendê-lo de forma eficiente:

Número do modelo ___________________________

Número de série _____________________________

Tensão _____________________________________

Natureza do problema _______________________

____

____

CONSERVE E GUARDE ESTE MANUAL NUM LOCAL SEGURO PARA USO FUTURO.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS RE SERIES E^4
CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Informações gerais

A devida instalação é essencial para a operação segura, eficiente e livre de falhas deste aparelho.

Pessoal de instalação ou assistência técnica qualificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6 do presente manual, deve efectuar toda a instalação e assistência técnica no equipamento Frymaster.

A não utilização de pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado (conforme definido na Secção 1.6 deste manual) durante a instalação ou assistência técnica do equipamento fará caducar a garantia da Frymaster e poderá provocar danos no equipamento ou lesões no pessoal.

Em caso de conflito entre as instruções e informações contidas neste manual e os códigos ou regulamentos locais ou nacionais, a instalação e operação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes no país onde o equipamento será instalado.

Para a assistência técnica, contacte o seu Centro local de Assistência Técnica autorizado.

NOTA
Todas as fritadeiras enviadas sem cabos fornecidos de fábrica e conjuntos de fichas necessitam da instalação de cablagem utilizando cabos flexíveis no bloco de terminais localizado na parte posterior da fritadeira. Estas fritadeiras devem estar ligadas de acordo com as especificações NEC. As unidades com cablagem devem ter instalados dispositivos de limitação.

⚠ PERIGO
Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver ausente, entre em contacto Centro local de Assistência Técnica autorizado (FASC) e forneça o número de peça 826-0900.

NOTA
Caso este equipamento seja ligado directamente à fonte de alimentação, deve ser integrado um dispositivo de corte da alimentação na cablagem fixa, com um corte de contactos de, no mínimo 3 mm, em todos os pólos.

NOTA
Este equipamento deve ser colocado de modo a que, a ficha fique acessível, desde que não sejam instalados outros dispositivos de corte da fonte de alimentação (p.ex., um disjuntor de circuito).

NOTA
Caso este aparelho esteja ligado de forma permanente à cablagem fixa, o aparelho deve ser desligado mediante fios de cobre homologados para temperaturas de, no mínimo, 75ºC.

NOTA
Caso o cabo de alimentação eléctrica esteja danificado, este deve ser substituído por um técnico de assistência técnica autorizada pela Frymaster/Dean (FASC) ou por uma outra pessoa de qualificação semelhante, para evitar quaisquer perigos.

⚠ PERIGO
Este aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação com a mesma tensão e fase como o especificado na placa de dados de potência no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO
Todas as ligações de cablagem para este aparelho devem ser efectuadas de acordo com o(s) esquema(s) eléctrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) eléctrico(s) fixado(s) no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO
Os aparelhos Frymaster equipados com pernas são para instalações estacionárias. Os aparelhos equipados com pernas devem ser levantados durante a sua movimentação para evitar danos do aparelho e lesões corporais. Para instalações móveis, devem utilizar-se rodízios para equipamentos a título de opção. Tem perguntas? LIGUE PARA A AGÊNCIA DE SERVIÇO AUTORIZADA OU PARA O DISTRIBUIDOR.

⚠ PERIGO
Não monte uma placa de drenagem tipo avental numa fritadeira individual. A fritadeira pode ficar instável, tombar e provocar lesões. A zona do aparelho deve ser mantida sempre desobstruída e livre de quaisquer materiais inflamáveis.

Em caso de falta de energia, a(s) fritadeira(s) vão desligar-se automaticamente. Caso isto ocorra, comute o interruptor de alimentação para OFF. Não tente ligar a(s) fritadeira(s), antes da alimentação ter sido restabelecida.

Este aparelho deve ficar livre e deve ser mantido livre de material inflamável, exceptuando o facto de poder ser instalado sobre pavimentos inflamáveis.

Deve estar assegurado um espaço livre de 15cm em ambos os lados e por trás do equipamento, relativamente a construções inflamáveis. Deve existir um espaço livre de, no mínimo, 61 cm em frente do equipamento, para a assistência técnica e operação devida.

⚠ AVISO
Nunca obstrua a área à volta da base ou por baixo das fritadeiras.

2.1.2 Requisitos Eléctricos de Ligação à Terra

Todos os equipamentos eléctricos devem ser ligados à terra de acordo com todos os regulamentos nacionais e locais aplicáveis e, quando aplicável, com os regulamentos da CE. Todas as unidades (cabo ligado ou permanentemente ligado) devem estar ligadas a um sistema de alimentação de energia ligado à terra. Existe um esquema eléctrico localizado no interior da porta da fritadeira. Consulte a placa de dados no interior da porta da fritadeira para obter as tensões adequadas.

2.1.3 Requisitos Australianos

Instalação obrigatória de acordo com AS 5601 / AG 601, e os regulamentos locais de gás, electricidade, e quaisquer outros regulamentos públicos relevantes.

2.2 Potência necessária

Requisitos Trifásicos (3)					
MODELO	TENSÃO	Assistência de cablagem	Tamanho mínimo dos fios AWG	(mm)	Amperes (por cada perna)
FPRE14	208	3	6	(4.11)	39
FPRE14	240	3	6	(4.11)	34
FPRE14	480	3	8	(2.59)	17
FPRE14	220/380	4	6	(4.11)	21
FPRE14	240/415	4	6	(4.11)	20
FPRE14	230/400	4	6	(4.11)	21
FPRE17	208	3	6	(4.11)	48
FPRE17	240	3	6	(4.11)	41
FPRE17	480	3	6	(4.11)	21
FPRE17	220/380	4	6	(4.11)	26
FPRE17	240/415	4	6	(4.11)	24
FPRE17	230/400	4	6	(4.11)	25
FPRE22	208	3	4	(5.19)	61
FPRE22	240	3	4	(5.19)	53
FPRE22	480	3	6	(4.11)	27
FPRE22	220/380	4	6	(4.11)	34
FPRE22	240/415	4	6	(4.11)	31
FPRE22	230/400	4	6	(4.11)	32

Requisitos Monofásicos					
MODELO	TENSÃO	Assistência de cablagem	Tamanho mínimo dos fios AWG	(mm)	Amperes (por cada perna)
FPRE14	208	2	3	(5.83)	68
FPRE14	240	2	4	(5.19)	59
FPRE14	480	2	8	(3.26)	30

NOTA

Caso este aparelho esteja ligado de forma permanente à cablagem fixa, o aparelho deve ser desligado mediante fios de cobre homologados para temperaturas de, no mínimo, 75ºC.

⚠ PERIGO

Este aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação com a mesma tensão e fase como o especificado na placa de dados de potência no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO

Todas as ligações de cablagem para este aparelho devem ser efectuadas de acordo com o(s) esquema(s) eléctrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) eléctrico(s) fixado(s) no interior da porta do aparelho.

2.3 Após posicionamento das fritadeiras na estação de fritura

⚠ PERIGO

Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais da fritadeira com o fim de colocar a fritadeira por baixo de uma cobertura. Tem perguntas? Entre em contacto connosco através da linha de assistência técnica de 24 horas da Frymaster/Dean 1-800-551-8633

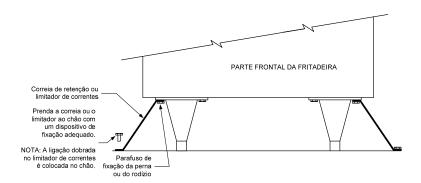
1. Após ter posicionado a fritadeira na estação de fritura, utilize um nível de bolha e coloque-o no topo da cuba de fritar, para verificar se a unidade está nivelada, relativamente aos lados e à parte da frente e de trás.

   Para alinhar fritadeiras equipadas com pernas, o fundo de cada perna pode ser enroscado até cerca de 2,3 cm, para alinhamento. As pernas também devem ser alinhadas para que as fritadeiras fiquem dentro da estação de fritura, na altura correcta.

   Em caso de fritadeiras equipadas com rodízios não existem dispositivos de alinhamento integrados. O chão onde as fritadeiras são instaladas deve ser plano.

   Uma vez alinhada a fritadeira na sua posição final, instale os limitadores fornecidos com a unidade para limitar o movimento da fritadeira, de modo a que esta não fique segurada pelos cabos ou pela cablagem, e não transmita qualquer esforço para os mesmos. Instale os limitadores de acordo com as instruções em anexo. (veja a ilustração em baixo). Caso os limitadores sejam desmontados para a assistência técnica ou por outras razões, estes devem ser novamente montados, antes de utilizar a fritadeira.

⚠ PERIGO

Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver ausente, entre em contacto Centro local de Assistência Técnica autorizado (ATAF) e forneça o número de peça 826-0900.

NOTA: Caso tenha que deslocar uma fritadeira instalada sobre pernas, retire todo o peso de cada perna, antes de mover a fritadeira. Se uma das pernas fique danificada, contacte o seu representante de assistência técnica para reparação imediata ou para a substituição.

⚠ PERIGO

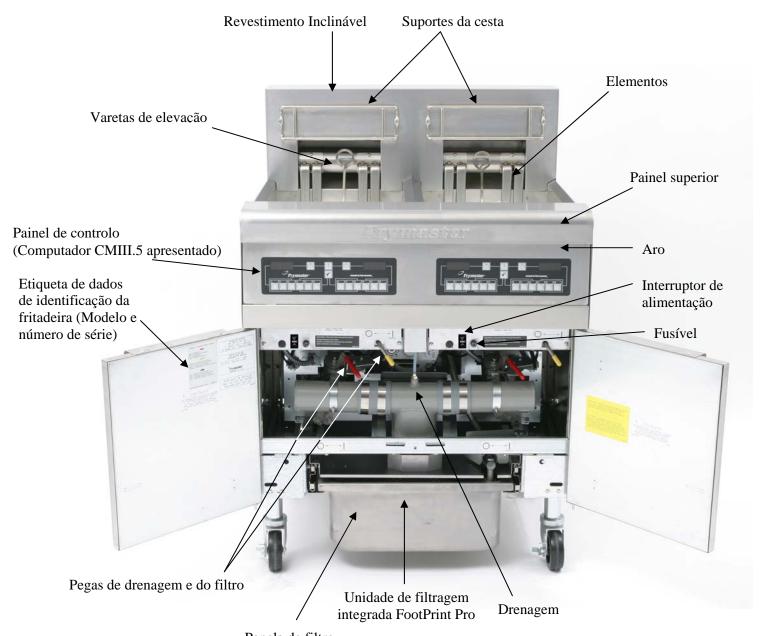
O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Evite o contacto. Em qualquer circunstância, o óleo deve ser retirado da fritadeira antes de iniciar a movimentação da mesma, para evitar derrames de óleo, quedas e queimaduras graves. A fritadeira pode entornar e causar lesões pessoais, se não estiver assegurada uma posição estacionária.

2. Feche a(s) válvula(s) de drenagem da fritadeira e encha a cuba da fritadeira com água, até chegar à linha inferior do nível de óleo.

3. Limpe a(s) cuba(s) de fritar por fervura de acordo com as instruções constantes do capítulo 5.1.3 deste manual.

4. Drene, limpe e encha a(s) cuba(s) de fritar com óleo de fritura. (Veja ***Configuração do equipamento e Procedimentos de desligamento*** no capítulo 3).

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS RE SÉRIES E^4
CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PASSOS INICIAIS COM A FRITADEIRA ELÉCTRICA FPRE SERIES E^4

CONFIGURAÇÃO TÍPICA (FPRE217 APRESENTADA)

NOTA: A aparência da fritadeira adquirida poderá diferir ligeiramente da apresentada dependendo da configuração e data de fabrico.

3.1 Configuração do equipamento e procedimentos de desligamento

Setup

⚠ PERIGO
Nunca opere o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A CUBA DE FRITURA DEVE ESTAR CHEIA ATÉ A LINHA DE ENCHIMENTO ANTES DE APLICAR ENERGIA AOS ELEMENTOS TÉRMICOS, CASO CONTRARIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÉNDIO.

⚠ PERIGO
Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.

1. Encha a cuba de fritura com óleo até à linha do NÍVEL DE ÓLEO inferior que se encontra no lado traseiro da cuba de fritura. Assim é permitida a expansão do óleo durante o aquecimento. Nunca encha com óleo frio para além da linha inferior; podem ocorrer derrames quando o óleo expande devido ao calor.

   NOTA: Se for utilizada gordura sólida, vire primeiro os elementos térmicos para cima, de seguida, coloque a gordura no fundo da cuba de fritura. Faça descer os elementos térmicos, de seguida, coloque a gordura à volta e por cima dos elementos. Pode tornar-se necessário adicionar gordura para aumentar o nível até à marca adequada, após a gordura colocada estar fundida.

⚠ AVISOS
CONFERIR A CAPACIDADE MÁXIMA DE CARGA POR CICLO PARA ALIMENTOS MOLHADOS OU CONGELADOS. PERIGO DE SURTOS DE EBULIÇÃO.

⚠ PERIGO
Nunca coloque um bloco de gordura sólida em cima dos elementos térmicos.

Ao utilizar gordura sólida, pré-funda a gordura, antes de juntá-la à cuba de fritura. Caso a gordura não tenha sido pré-fundida, deve ser colocada no fundo da cuba de fritura e entre os elementos térmicos, e a fritadeira deve ser operada no modo de ciclo de fusão.

Ao usar gordura sólida, nunca cancele o modo de ciclo de fusão. Caso contrário, serão provocados danos dos elementos térmicos e a possibilidade de um incêndio instantâneo irá aumenta.

2. Assegure-se que, o(s) cabo(s) de alimentação esteja/estejam inseridos na(s) respectiva(s) tomada(s). Verifique se a face da ficha está perfeitamente alinhada com a placa de saída, sem quaisquer partes dos pinos de contacto visíveis.

3. Certifique-se de que a alimentação está ligada. Alguns modelos estão equipados com um interruptor principal localizado atrás da do armário da porta da fritadeira no painel frontal da caixa de componentes, junto ao fusível. Veja a página 3-1. STANDBY (em espera) ou OFF (desligado) é apresentado no computador.

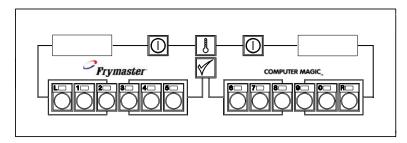
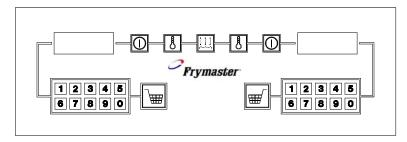
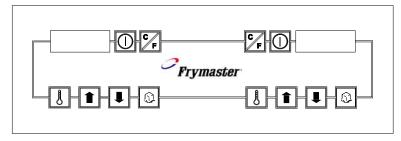
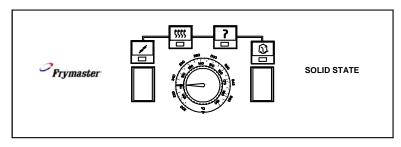
4. Certifique-se de que o computador / controlador está na posição ON (Ligado).

5. Assegure-se que o nível do óleo chegue até à linha *superior* do NÍVEL DE ÓLEO, com o óleo *à temperatura de fritura*. Pode tornar-se necessário adicionar óleo ou gordura para aumentar o nível até à marca adequada, *após a gordura/o óleo ter atingido a temperatura de fritura*.

Desligamento

1. Desligue a fritadeira.
2. Filtre o óleo de fritura e limpe as fritadeiras (veja os capítulos 4 e 5).
3. Coloque as coberturas das cubas de fritadeiras nas cubas.

3.2 Controladoras

Esta fritadeira deve ser equipada com cada uma das controladoras seguintes:

Computador Computer Magic III.5 (CM III.5)

Temporizador de elevação das cestas

Controlo digital

Controlo de estado sólido (analógico)

 CUIDADO

Caso seja a primeira vez após a instalação que a fritadeira está a ser utilizada, consulte o procedimento de limpeza por fervura da cuba de fritura na página 5-2.

Para as instruções de operação específicas para os controlos, consulte o *manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster* fornecido com a sua fritadeira.

Para as instruções de operação para o sistema de filtragem integrado, consulte o Capítulo 4 deste manual.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS RE SERIES E[4]
CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

⚠ AVISOS
O encarregado no local é o responsável, devendo assegurar que, os operadores sejam instruídos sobre os perigos e riscos inerentes à operação do sistema de filtragem de óleo quente, especialmente no que diz respeito à filtragem do óleo, e aos procedimentos de drenagem e de limpeza.

⚠ AVISOS
O ÓLEO DEVERÁ SER MANTIDO LIMPO (FILTRADO OU TROCADO QUANDO REQUERIDO). ÓLEO VELHO OU SUJO PODE PROVOCAR INFLAMAÇÃO ABAIXO DE 200°C OU SURTOS DE EBULIÇÃO.

4.1 Drenagem e filtragem manual

⚠ PERIGO
A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177°C ou cerca disso. Assegure-se que, todas as mangueiras sejam devidamente ligadas e que as pegas de drenagem estejam na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.

⚠ PERIGO
Deixe o óleo arrefecer até aos 38°C, antes de drená-lo para um recipiente adequado para a eliminação.

⚠ PERIGO
Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar derrames e salpicos de óleo quente.

⚠ PERIGO
Ao drenar óleo para a unidade de eliminação ou para a unidade de filtragem móvel, nunca encha mais do que a linha de enchimento máxima indicada no recipiente.

Caso a sua fritadeira não esteja equipada com o sistema integrado de filtragem, o óleo deve ser drenado para um outro recipiente de METAL adequado. Para a drenagem e eliminação segura e adequada do óleo ou gordura usados, a Frymaster recomenda a utilização da Unidade de Eliminação de Gordura Frymaster (UEG). A UEG pode ser adquirida no seu representante local).

1. Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição **OFF** (Desligado). Enrosque o tubo de drenagem (fornecido juntamente com a sua fritadeira) na válvula de drenagem. Assegure-se que, o tubo de drenagem seja firmemente enroscado na válvula de drenagem e que a abertura fique virada para baixo.

2. Posicione um recipiente metálico com uma cobertura de fecho hermético por baixo do tubo de drenagem. O recipiente metálico deve ter resistência suficiente ao calor do óleo, podendo guardar líquidos quentes. Se pretender reutilizar o óleo ou a gordura, a Frymaster recomenda a utilização do suporte de cone de filtragem e do próprio cone de filtragem da Frymaster, caso a máquina de filtragem não esteja disponível. Se estiver a utilizar o suporte de cone de filtragem da Frymaster, assegure-se que o suporte do cone encosta de forma segura ao recipiente metálico.

3. Abra lentamente a válvula de drenagem para evitar salpicos. Caso a válvula de drenagem fique entupida com partículas de alimento, utilize o Fryer's Friend (uma ferramenta em forma de espigão), para eliminar o bloqueio.

⚠ PERIGO

NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.

NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

4. Após drenagem do óleo, limpe todas as partículas de alimentos e o óleo remanescente da cuba de fritura. TENHA CUIDADO, este material continua a poder provocar queimaduras muito graves se entrar em contacto com a pele.

5. Feche a válvula de drenagem e encha a cuba da fritadeira com óleo ou gordura sólida fresco, limpo ou filtrado, até chegar à linha inferior do NÍVEL DE ÓLEO.

⚠ PERIGO

Ao utilizar gordura sólida, coloque a gordura no fundo da cuba de fritura. NUNCA OPERE a fritadeira com um bloco de gordura sólida colocado na parte superior da cuba de fritura. Isto provocará danos da cuba de fritura e pode provocar também um incêndio instantâneo.

4.2 Preparar o sistema de filtragem integrado para a utilização

O sistema de filtragem FootPrint Pro permite a filtragem segura e eficiente do óleo numa cuba de fritura, enquanto as outras cubas de fritura da bateria permanecem em serviço. O sistema de filtragem FootPrint Pro está disponível em três configurações diferentes:

- Papel de filtro – inclui a travessa de restos, um anel de retenção grande, e uma rede de filtro metálica.
- Cartucho de filtro – inclui a travessa de restos, um anel de retenção pequeno, e uma rede de filtro metálica.
- Filtro Magnasol – inclui a travessa de restos e o grupo construtivo do filtro Magnasol.

O capítulo 4.2.1 trata da preparação das configurações Papel de filtro e Cartucho de filtro para a utilização. Para instruções sobre a preparação da configuração Filtro Magnasol para a utilização, consulte o capítulo 4.2.2. A operação de todas as três configurações é igual e é tratada no capítulo 4.3. A desmontagem e nova montagem do filtro Magnasol são tratadas no capítulo 4.4.

4.2.1 Preparação para a utilização com papel de filtro ou cartucho de filtro

1. Retire a panela de filtragem do armário e retire a travessa de restos, o anel de retenção, o papel de filtro e a rede de filtro. (Veja Figura 1) Limpe todos os componentes com uma solução de detergente e água quente, e de seguida, seque-os cuidadosamente.

   A panela de filtragem está equipada com roletes sobre calhas, como acontece numa gaveta de cozinha. Para se limpar ou aceder aos componentes interiores da panela, a panela tem que ser removida, elevando-se a frente desta para se retirar os roletes dianteiros e, de seguida, empurrando-a para a frente, até que os roletes traseiros saiam das calhas. A cobertura da panela não precisa de ser retirada, excepto para a limpeza, para o acesso ao interior, ou para permitir que a unidade de eliminação de gordura (SDU) seja posicionada por baixo do dreno. Se estiver a utilizar uma unidade fabricada antes de Janeiro de 2004, veja as instruções na página 4-8.

2. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtragem, para assegurar que ambos os O-ringues estejam em perfeitas condições. (Veja figura 2)

3. De seguida, pela ordem inversa, coloque a rede de filtro metálica no centro do fundo da panela, de seguida, coloque uma folha de papel de filtro no topo da rede, com sobreposição em todos os lados. (Veja figura 1) Se utilizar o cartucho de filtro, assegure-se que o lado áspero do cartucho esteja virado para cima, e coloque o cartucho por cima da rede, tendo em atenção que, o cartucho esteja entre as arestas estruturadas da panela de filtragem.

4. Posicione o anel de retenção por cima do papel de filtro e faça descer o anel para dentro da panela, permitindo que o papel encoste nos lados da panela de filtragem. (Veja figura 3)

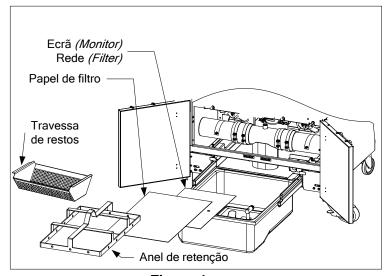



Figura 1

Figura 2

Figura 3

5. Logo que o anel de retenção estiver na sua posição, e caso estiver a utilizar papel de filtro, polvilhe um pacote de pó de filtragem uniformemente sobre o papel. (Veja figura 4)

   Se estiver a utilizar um <u>cartucho de filtro</u>, posicione o anel de retenção no topo do cartucho. <u>*Não utilize pó de filtragem com o cartucho.*</u>

Figura 4

6. Substitua a travessa de restos na panela de filtro, de seguida, empurre a panela de filtragem de volta para a fritadeira, posicionando-a sob a drenagem.

4.2.2 Preparação para a utilização com o grupo construtivo do filtro Magnasol

1. Retire a panela de filtragem do armário e retire a travessa de restos e o grupo construtivo do filtro Magnasol. (Veja figura 5)

   A panela de filtragem está equipada com roletes sobre calhas, como acontece numa gaveta de cozinha. Para se limpar ou aceder aos componentes interiores da panela, a panela tem que ser removida, elevando-se a frente desta para se retirar os roletes dianteiros e, de seguida, empurrando-a para a frente, até que os roletes traseiros saiam das calhas. A cobertura da panela não precisa de ser retirada, excepto para a limpeza, para o acesso ao interior, ou para permitir que a unidade de eliminação de gordura (UEG) seja posicionada por baixo do dreno.

   NOTA: Para instruções como desmontar e montar o grupo construtivo da rede do filtro Magnasol, consulte o capítulo 4.4.

Figura 5

2. Inspeccione a guarnição no fundo do grupo construtivo do filtro Magnasol para assegurar que, o O-ringue esteja na correcta posição e em perfeitas condições. (Veja figura 6)

Figura 6

3. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtragem, para assegurar que ambos os O-ringues estejam na correcta posição e em perfeitas condições. (Veja figura 7)

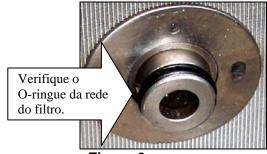



Figura 7

4. Substitua o grupo construtivo do filtro Magnasol da panela de filtragem, assegurando que a guarnição no fundo do grupo construtivo assenta de forma segura na tomada do fundo da panela. Polvilhe um pacote de pó de filtragem Magnasol XL uniformemente sobre a rede.

5. Substitua a travessa de restos, de seguida, empurre a panela de filtragem de volta para a fritadeira, posicionando-a ao longo do curso, até ao fundo do armário.

4.3 Operação do filtro

⚠ PERIGO
A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177°C ou cerca disso. Assegure-se que, as pegas de drenagem estão na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.

⚠ PERIGO
NUNCA tentar a drenagem do óleo com os queimadores ligados! Isto provocará danos da cuba de fritura e pode provocar um incêndio instantâneo. Isto também fará caducar a garantia Frymaster.

1. Certifique-se de que o filtro está preparado. Veja secção 4.2.

2. Certifique-se de que o óleo está à temperatura de serviço.

3. Desligue a alimentação da fritadeira. Drene a cuba de fritura para a panela de filtragem girando as válvulas em 90º. Caso necessário, utilize a vareta de limpeza ***Fryer's Friend***, para desobstruir o dreno pelo **interior** da cuba de fritura.

⚠ PERIGO
Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar derrames e salpicos de óleo quente.

⚠ PERIGO
NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.

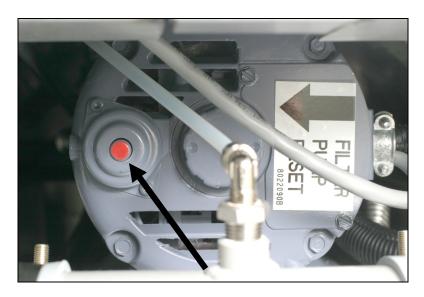
NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

4. Após o óleo ter sido drenado da cuba de fritura, vire a pega do filtro para a posição ON (Lig), para ligar a bomba e inicie o processo de filtragem. Pode haver um ligeiro atraso, até que a bomba inicie o seu trabalho.

5. A bomba do filtro trasfega o óleo, passando pelo meio filtrante, e recircula-o de volta para cima, passando-o pela cuba de fritura, durante um processo de 5 minutos, chamado polimento. O polimento limpa o óleo, captando as partículas sólidas no meio filtrante.

6. Após a filtragem do óleo (cerca de 5 minutos), feche a válvula de drenagem e deixe que a fritadeira se encha de novo. Deixe a bomba do filtro trabalhar durante 10 a 12 segundos após o óleo começar a borbulhar. Desligue o filtro.

⚠ AVISOS

A bomba do filtro vem equipada com um disjuntor de rearme manual, para a eventualidade do motor sobreaquecer ou de ocorrer uma falha eléctrica. Caso o disjuntor dispare, desligue a alimentação do sistema de filtragem e deixe que o motor da bomba arrefeça durante 20 minutos, antes de tentar rearmar o disjuntor (veja a fotografia em baixo).

Disjuntor de rearme da bomba do filtro

7. Faça descer os elementos térmicos na cuba de fritura e instale de novo a estrutura de apoio da cesta.

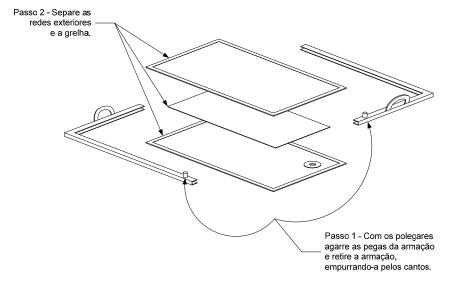
8. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. (Caso a válvula de drenagem não esteja completamente fechada, a fritadeira não entrará em operação). Ligue a fritadeira e deixe o óleo atingir a temperatura pré-definida.

⚠ PERIGO
A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente, se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ AVISOS
Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.

4.4 Desmontagem e nova montagem do filtro Magnasol

Desmontagem

1. Agarre na armação com os seus polegares colocados nas pegas no canto do grupo construtivo, e puxe-a para fora, em direcções opostas, para separar a armação no canto. Continue a abrir a armação (irá girar no canto oposto), até que as redes exteriores e a grelha possam ser retiradas da armação.

2. Separe as redes exteriores e a grelha.

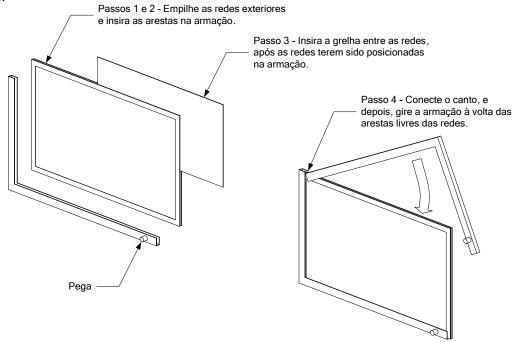
Limpeza

1. Limpe as duas peças da armação, as redes exteriores e a grelha, utilizando um desengordurante de boa qualidade e água quente proveniente de um bocal de pulverização. As ranhuras das peças da armação de selagem podem ser limpas com o canto de um Scotch-Brite™ ou esponja semelhante.

2. Em cada limpeza por fervura calendarizada, desmonte o grupo construtivo do filtro de folha e coloque-o na cuba de fritura a ser limpa por fervura. Siga os procedimentos de limpeza por fervura descritos no capítulo 5.2 deste manual.

3. Deixe todos os componentes do filtro secarem ao ar ou seque-os cuidadosamente com toalhas limpas, antes da nova montagem.

Nova montagem

1. Junte as duas redes exteriores e alinhe as suas arestas (veja a ilustração na página seguinte).
2. Insira as redes numa das duas metades da armação (é indiferente em que metade). Assegure-se que a guarnição da rede de fundo fique do lado oposto da armação da pega.
3. Meta a grelha entre as redes, assegurando-se que a grelha fique centrada entre as arestas das redes.
4. Conecte a outra metade da armação no canto oposto às pegas e gire a armação por cima das arestas livres da rede.

4.5 Drenagem e eliminação do óleo usado

Caso o seu óleo tenha atingido o fim da vida útil, drene o óleo para um recipiente de METAL adequado, para transportá-lo até ao recipiente para a eliminação. A Frymaster recomenda a utilização da unidade de eliminação de gordura (SDU) da Frymaster. **NOTA:** Se estiver a utilizar uma unidade fabricada antes de Janeiro de 2004, a tampa da panela de fritura deve ser removida para permitir que a unidade possa ser posicionada por baixo do dreno. Para retirar a tampa, levante-a pela aresta dianteira e puxe-a directamente para fora do armário. Para as instruções de operação específicas, consulte a documentação fornecida com a sua unidade para a eliminação. Caso não esteja disponível uma unidade para a eliminação, deixe o óleo arrefecer até aos 38°C, de seguida, drene o óleo para um balde metálico com tampa, ou para um recipiente metálico semelhante. Após terminada a drenagem, feche bem a válvula de drenagem da fritadeira.

⚠ PERIGO

Deixe o óleo arrefecer até aos 38°C, antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para a eliminação.

Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha mais que até à linha de enchimento máximo indicada no recipiente.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS RE SERIES E^4
CAPÍTULO 5: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

5.1 Limpeza da fritadeira

⚠ PERIGO
A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente, se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ PERIGO
Nunca tente a limpeza da fritadeira durante o processo de fritura, ou com a cuba de fritura cheia de óleo quente. Caso a água entre em contacto directo com o óleo aquecido até à temperatura de fritura, haverá salpicos do óleo, o que pode resultar em queimaduras graves do pessoal que se encontra próximo.

⚠ AVISO
Utilize um detergente comercial homologado, com uma fórmula adequada para limpar e higienizar superfícies em contacto directo com alimentos. Leia as instruções de utilização e os avisos de precaução antes de utilizá-lo. Deve ter-se um cuidado especial com a concentração do detergente e o tempo de permanência do detergente nas superfícies em contacto directo com alimentos.

5.1.1 Limpeza do interior e exterior do armário da fritadeira – Diariamente

Limpe o interior do armário da fritadeira com um pano seco e limpo. Limpe todas as superfícies e componentes metálicos acessíveis para retirar todo o óleo acumulado e poeiras.

Limpe o exterior do armário da fritadeira com um pano limpo e humedecido, embebido em detergente. Seque com um pano limpo e humedecido.

5.1.2 Limpeza do sistema de filtragem integrado – Diariamente

⚠ AVISO
Nunca drene a água para dentro da panela de filtragem. A água danificará a bomba do filtro.

Para o seu sistema de filtragem FootPrint não existem quaisquer inspecções ou actividades periódicas de manutenção preventiva, excepto a limpeza diária da panela de filtragem e dos respectivos componentes, utilizando uma solução de água quente e detergente.

5.1.3 Limpeza da cuba de fritura e dos elementos térmicos – Semanalmente

PERIGO

Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A CUBA DE FRITURA DEVE ESTAR CHEIA ATÉ A LINHA DE ENCHIMENTO ANTES DE APLICAR ENERGIA AOS ELEMENTOS TÉRMICOS, CASO CONTRARIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÉNDIO.

5.1.4 Limpeza por fervura da cuba de fritura

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, esta deve ser limpa por fervura para assegurar que, todos os resíduos do processo de fabricação tenham sido eliminados. Também pode acontecer, caso a fritadeira tenha sido utilizada durante um período de tempo prolongado, que seja criada uma camada de óleo caramelizado no interior da cuba de fritura. Esta camada deve ser retirada periodicamente, seguindo o procedimento de limpeza por fervura que se segue:

1. Antes de ligar a(s) fritadeira(s), feche a(s) válvula(s) de drenagem da cuba de fritura, de seguida, enche a cuba de fritura com um mistura entre água fria e detergente. Relativamente à mistura, siga as instruções da embalagem do detergente.

2. Prima o interruptor da fritadeira ON/OFF para a posição ON (ligado). Em caso de fritadeiras com controlos de estado sólido (analógicos), posicione o interruptor de fusão para OFF (deslig.).

3. Em caso de fritadeiras equipadas com computadores Computer Magic III.5, programe o computador para a limpeza por fervura, conforme o descrito no manual separado de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster.

   Em caso de fritadeiras equipadas com controlos digitais, ajuste a temperatura para 91°C, conforme o descrito no manual separado de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster.

   Em caso de fritadeiras com controlos de estado sólido (analógicos), posicione o botão de controlo da temperatura para o ajuste mais baixo.

4. Deixe a solução ferver em lume brando durante 45 minutos a uma hora. Não deixe que o nível da água fique inferior à linha inferior do nível de enchimento de óleo na cuba de fritura durante o processo de limpeza por fervura. **NOTA:** Em caso de unidades com controlos por termóstatos, deverá ligar e desligar a fritadeira periodicamente durante o processo, para evitar que a cuba de fritura derrame por causa da ebulição.

⚠ PERIGO

Nunca deixa a fritadeira sem supervisão durante o processo de limpeza por fervura. Caso a solução de limpeza por fervura derrame por causa da ebulição, desligue a fritadeira imediatamente e deixe arrefecer a solução durante alguns minutos, antes de prosseguir com o processo.

5. Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição OFF (Desligado).

6. Junte cerca de 7,6 litros de água. Drene a solução e limpe a(s) cuba(s) de fritura cuidadosamente.

⚠ AVISO

Nunca drene a solução de limpeza por fervura numa unidade de eliminação de gordura (SDU), numa unidade de filtragem integrada ou numa unidade de filtragem móvel. Estas unidades não foram concebidas para esta finalidade e serão danificadas pela solução.

7. Encha a(s) cuba(s) de fritar de novo com água limpa. Enxagúe a(s) cuba(s) de fritura duas vezes, drene e seque-a(s) com uma toalha limpa. Retire cuidadosamente toda a água da cuba de fritura e dos elementos térmicos, antes de encher a cuba de fritura com óleo.

⚠ PERIGO
Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.

5.1.5 Limpeza dos componentes amovíveis e acessórios – Semanalmente

Limpe todos os componentes amovíveis e acessórios com um pano limpo e seco. Utilize um pano limpo embebido em detergente para remover óleo carbonizado dos componentes amovíveis e acessórios. Antes da nova instalação, enxagúe cuidadosamente os componentes amovíveis e acessórios com água limpa e seque-os cuidadosamente.

5.2 Verificação da calibragem do botão do controlo de estado sólido (analógico) - Mensalmente

NOTA: Necessário exclusivamente em fritadeiras equipadas com um controlo de estado sólido (analógico).

1. Após o óleo ter atingido a temperatura de serviço, efectue, no mínimo, quatro ciclos dos elementos térmicos.

2. Insira um termómetro ou uma sonda de pirómetro perto do sensor de temperatura, cerca de 7,5 mm no óleo. Quando os elementos térmicos comutarem pela quarta vez, o termómetro deve ficar dentro de uma margem de ±2°C relativamente ao valor pré-definido pelo botão de controlo de temperatura

3. Caso o botão necessitar de ajuste, consulte o capítulo 4 do *manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster* em separado, fornecido conjuntamente com a sua fritadeira.

5.3 Inspecção anual/periódica do sistema

Este aparelho deve ser inspeccionado e ajustado periodicamente por pessoal de assistência técnica qualificado, no âmbito de um programa de manutenção regular da cozinha.

A Frymaster <u>recomenda</u> que, este aparelho seja inspeccionado, no mínimo, anualmente por um <u>técnico de assistência técnica autorizado pelo fabricante</u>, conforme se segue:

Fritadeira

- Inspeccione o armário (<u>por dentro e por fora, pela frente e por trás</u>) relativamente a óleo excessivo.

- Verifique se os cabos dos elementos térmicos estão em boas condições e se os condutores não apresentam nenhuns danos de isolamento ou atrito e se estão livres óleo.

- Verifique se os elementos térmicos estão em boas condições, sem quaisquer sedimentações de óleo carbonizado/caramelizado. Inspeccione os elementos térmicos relativamente a indícios de aquecimento a seco excessivo.

- Verifique se o mecanismo de virar trabalha devidamente ao elevar e baixar os elementos térmicos, e se os cabos dos elementos não obstruem a livre movimentação e/ou apresentam fricção.

- Verifique se o débito de potência do elemento térmico está dentro do intervalo admissível conforme o indicado na placa de dados de potência do aparelho.

- Verifique se os sensores de temperatura e de limite superior estão devidamente ligados, apertados e se funcionam em condições, e se os resguardos do aparelho e dos sensores estão na correcta posição e devidamente instalados.
- Verifique se a caixa de componentes e os componentes da caixa de contactos (ou seja, computador/controlos, relês, placas de interface, transformadores, contactores, etc.) estão em boas condições e livre de óleo e outros resíduos.
- Verifique se as ligações dos cabos da caixa de componentes e da caixa de contactos estão apertadas e se a cablagem está em boas condições.
- Verifique se todas as funcionalidades de segurança (ou seja, as blindagens dos contactores, os interruptores de drenagem de segurança, interruptores de rearme, etc.) estão na correcta posição e se funcionam devidamente.
- Verifique se a cuba de fritura está em boas condições e livre de fugas e se o isolamento da cuba de fritura está em condições para a operação.
- Verifique se todas as blindagens e ligações de cabos estão apertadas e em boas condições.

Sistema de filtragem integrado

- Inspeccione todas as tubagens de refluxo e drenagem de óleo relativamente a fugas e verifique se todos os conectores estão estanques.
- Inspeccione a panela de filtragem relativamente a fugas e limpeza. Caso haja uma grande acumulação de restos na cesta de restos, avise o proprietário/operador que a cesta de restos deve ser esvaziada para dentro de um recipiente à prova de fogo e deve ser limpa diariamente.
- Verifique se todos os O-ringues e vedantes (incluindo os das guarnições de acoplamento rápido) estão na correcta posição e em boas condições. Substitua os O-ringues e vedantes em caso de desgaste ou danos.
- Verifique o perfeito estado do sistema de filtragem, como se segue:

– Verifique se a tampa da panela de filtragem está na correcta posição e devidamente instalada.

– Com a panela de filtragem vazia, posicione cada uma das pegas de refluxo de óleo, uma após a outra, na posição ON (Lig). Verifique se a bomba arranca e se bolhas de ar aparecem no óleo na respectiva cuba de fritura.

– Feche todas as válvulas de refluxo de óleo (ou seja, posicione todas as pegas de refluxo de óleo na posição OFF (deslig)). Verifique o devido funcionamento de cada válvula de refluxo de óleo, efectuando o arranque da bomba do filtro, utilizando uma das alavancas dos micro-interruptores da pega de óleo de refluxo. Em nenhuma cuba de fritura devem ser visíveis bolhas de ar.

– Verifique se a panela de filtragem está devidamente preparada para a filtragem, de seguida, drene uma cuba de fritura com o óleo aquecido até 177°C para a panela de filtragem e feche a válvula de drenagem da cuba de fritura. Posicione a pega de refluxo de óleo na posição ON (Lig). Deixe que todo o óleo reflua para a cuba de fritura, indicado pelas bolhas no óleo. Reposicione a pega de refluxo de óleo na posição OFF (Deslig). A cuba de fritura deve ter ficado cheia dentro de 2 minutos e 30 segundos.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS RE SERIES E^4
CAPÍTULO 6: REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR

6.1 Introdução

Este capítulo fornece um guia fácil para alguns dos problemas mais correntes que podem aparecer durante a operação deste equipamento. O guia de eliminação de avarias seguinte foi concebido para ajudar a corrigir problemas, ou, pelo menos, a diagnosticá-los de forma exacta. Embora o capítulo abranja a maioria dos problemas correntes conhecidos, pode encontrar problemas que não estão mencionados. Neste caso, a equipa de assistência técnica da Frymaster tudo fará para ajudá-lo na identificação e resolução deste problema.

Durante o processo de eliminação da avaria, utilize sempre o processo de eliminação que consiste em começar com a solução mais simples, continuando até chegar à solução mais complexa. Nunca esqueça o mais evidente – cada um de nós pode esquecer-se de meter a ficha na tomada ou de fechar completamente uma válvula. E o mais importante é tentar sempre estabelecer uma ideia inequívoca sobre a razão do problema ocorrido. Parte de qualquer acção correctiva é o efectuar de actividades para assegurar que, a avaria não se repita. Se um controlo funciona mal devido a más ligações, verifique também todas as outras ligações semelhantes. Caso um fusível continue a disparar, procure a razão. Lembre-se sempre que a falha de um componente pequeno é frequentemente um indício da falha potencial ou do funcionamento incorrecto de um componente mais importante do sistema.

Antes de contactar um técnico de assistência técnica ou a Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633):

- **Verifique se os cabos eléctricos estão inseridos nas tomadas e se os disjuntores dos circuitos estão ou não armados.**
- **Verifique se as válvulas de drenagem da cuba de fritura estão completamente fechadas.**

PERIGO
O óleo quente irá provocar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando cheio de óleo quente ou transferir óleo de um recipiente para outro.

PERIGO
Este equipamento deve ser desligado da rede durante a assistência técnica, excepto se forem necessários testes de circuitos eléctricos. Quanto efectuar estes testes, proceda com extremo cuidado.

Este aparelho pode ter mais do que um ponto de ligação à alimentação de energia eléctrica. Desligue todos os cabos de alimentação antes de iniciar a assistência técnica.

A inspecção, verificação e reparação dos componentes eléctricos devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico de assistência técnica autorizado.

6.2 Reparação de Avarias

6.2.1 Problemas com o controlador e de aquecimento

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O controlo não é activado	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou.	A. Ligue o cabo de alimentação e verifique se o disjuntor do circuito disparou.
	B. O controlo ou o componente de fonte de alimentação ou a placa de interface falharam.	B. Se um dos componentes do sistema de alimentação de energia (incluindo o transformador e a placa de interface) falhou, a electricidade não será alimentada ao controlo e o controlo não funcionará. A determinação de quais os componentes que falharam vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Chame a FASC.
A fritadeira não aquece.	A. A válvula de drenagem está aberta.	A. Um interruptor de drenagem de segurança evita a activação do elemento térmico, se a válvula de drenagem não estiver completamente fechada. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada.
	B. Um ou mais componentes falharam.	B. Caso os circuitos do sistema de controlo da cuba de fritura não conseguirem determinar a temperatura da cuba de fritura, o sistema não permitirá que o elemento térmico aqueça ou desligará o elemento, caso este já tenha sido aquecido. Caso o contactor, o elemento térmico ou a respectiva cablagem falharem, o elemento térmico não aquecerá. A determinação de qual o componente específico que falhou vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Chame a FASC.

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
A fritadeira liga e desliga-se frequentemente quando é ligada pela primeira vez.	A fritadeira está no modo de ciclo de fusão.	Isto é normal para fritadeiras equipadas com ***computadores CM III.5, temporizadores de elevação da cesta e controlos digitais***. O modo de operação por defeito para estes controlos é de forma a que, os elementos térmicos ligam e desligam-se até que seja atingida na cuba de fritura a temperatura de 82ºC. Em caso de computadores CM III.5, será indicado **cYcL** [Ciclo] no ecrã, enquanto o aparelho estiver no modo de ciclo de fusão. O objectivo do ciclo de fusão é a fusão controlada de gordura de fritura sólida, para evitar calor excessivo e incêndios instantâneos ou a danificação dos elementos térmicos. Se não está a utilizar gordura de fritura sólida, pode-se cancelar ou suprimir o ciclo de fusão. Para o procedimento de cancelamento do ciclo de fusão para o respectivo controlo instalado na sua fritadeira, consulte o *manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster*. Em caso de fritadeiras equipadas com controlos de **estado sólido (analógicos)**, o ciclo de fusão é controlado manualmente, através do interruptor basculante, à direita do botão de controlo da temperatura. *Se não estiver a utilizar gordura sólida*, prima o interruptor basculante, para a posição OFF (Deslig), para desligar o ciclo de fusão.
A fritadeira não aquece após a filtragem.	A válvula de drenagem está aberta.	Esta fritadeira está equipada com um interruptor de drenagem de segurança que evita a activação do elemento térmico, se a válvula de drenagem não estiver completamente fechada. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada.
A fritadeira aquece até que o limitador de máxima dispara, com o indicador de aquecimento ligado.	O sensor de temperatura ou o controlo falharam.	Desligue a fritadeira e chama a FASC.

Problema	Causas prováveis	Causas prováveis
A fritadeira aquece até que o limitador de máxima dispara, sem o indicador de aquecimento ligado.	O contactor ou o controlo falharam.	Chame a FASC.
A fritadeira pára o aquecimento, com o indicador de aquecimento ligado.	O termóstato de limite máximo ou o contactor falharam.	A determinação de quais os componentes que falharam vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Chame a FASC.

6.2.2 Aviso de erro e problemas de indicação

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O visor do temporizador de elevação da cesta indica HELP (AJUDA).	Válvula de drenagem aberta ou problema com os circuitos de bloqueio	Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. Caso a válvula de drenagem não esteja completamente fechada, a fritadeira não entrará em funcionamento. Se a válvula de drenagem estiver completamente fechada, o problema reside nos circuitos de bloqueio e vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Chame a FASC.
O visor do temporizador de elevação da cesta indica HOT (QUENTE).	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210ºC (410ºF) ou, nos países da CE, 202ºC (395ºF).	Trata-se de uma indicação de uma falha nos circuitos de controlo da temperatura, incluindo a falha do termóstato do limite máximo. Desligue a fritadeira imediatamente e chame a FASC.
O visor do temporizador de elevação da cesta indica Prob (SENSOR).	Problemas com os circuitos de medição da temperatura, incluindo o sensor.	Trata-se de uma indicação de uma falha nos circuitos de medição da temperatura, que vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Desligue a fritadeira e chame a FASC.
O ecrã CM III.5 está a indicar a escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Celsius).	Foi programada a opção de indicação incorrecta.	Os computadores CM III.5 podem ser programados para indicar a temperatura em Fahrenheit ou Celsius. Para as instruções para alterar a indicação, consulte o *manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster*.
O ecrã do CM III.5 indica HELP (AJUDA).	Válvula de drenagem aberta ou problema com os circuitos de bloqueio	Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. Caso a válvula de drenagem não esteja completamente fechada, a fritadeira não entrará em funcionamento. Se a válvula de drenagem estiver completamente fechada, o problema reside nos circuitos de bloqueio e vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Chame a FASC.

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O ecrã do CM III.5 indica HI (ALTO).	A temperatura da fritadeira é superior em mais de 12ºC relativamente ao valor pré-definido.	Esta indicação é normal, se o valor pré-definido da fritadeira tiver sido modificado para uma temperatura mais baixa. A indicação deve voltar para os quatro traços normais, logo que a temperatura da cuba de fritura tenha arrefecido para o valor pré-definido. Se o valor pré-definido não tiver sido alterado, isto indica um problema com o circuito de controlo da temperatura. Desligue a fritadeira e chame a FASC.
O ecrã do CM III.5 indica HOT (QUENTE).	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210ºC ou, nos países da CE, 202ºC.	Trata-se de uma indicação de uma falha nos circuitos de controlo da temperatura, incluindo a falha do termóstato do limite máximo. Desligue a fritadeira imediatamente e chame a FASC.
O ecrã do CM III.5 indica Lo (BAIXO).	A temperatura da fritadeira é inferior em mais de 12ºC (21ºF), relativamente ao valor pré-definido.	Esta indicação é normal, caso a fritadeira tenha acabado de ser ligada e pode manter-se durante um curto período, se uma grande quantidade de alimentos congelados tiver sido colocada na cuba de fritura. Caso a indicação não se apague, a fritadeira não está a aquecer. Veja se há uma casa decimal no visor de LCD, entre os dígitos 1 e 2. Caso haja uma casa decimal, o computador requer aquecimento e está a funcionar devidamente. Veja o ponto *Fritadeira não aquece*, nos problemas de controlo e de aquecimento (capítulo 6.2.1). Caso não haja nenhuma casa decimal, o computador não requer aquecimento e pode estar com falhas.
O ecrã do CM III.5 indica Prob (SONDA).	Problemas com os circuitos de medição da temperatura, incluindo o sensor.	Trata-se de uma indicação de uma falha nos circuitos de medição da temperatura, que vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Desligue a fritadeira e chame a FASC.
A temperatura da cuba de fritura no CM III.5 está a ser indicada constantemente.	O computador está programado para a indicação constante da temperatura.	O computador CM III.5 pode estar programado para a indicação constante da temperatura ou para a indicação da contagem decrescente. Para as instruções para comutar entre estas opções de indicação, consulte o *manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster*.

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
A indicação digital está a indicar a escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Celsius).	Foi seleccionada a opção de indicação incorrecta.	Os controlos digitais são ajustados manualmente para indicar uma escala de temperatura, ou a outra. Para as instruções para alterar a indicação, consulte o *manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster*.
A indicação do controlo digital indica HELP (AJUDA).	Válvula de drenagem aberta ou problema com os circuitos de bloqueio	Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. Se a válvula de drenagem estiver completamente fechada, o problema reside nos circuitos de bloqueio e vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Chame a FASC.
A indicação do controlo digital indica HOT (QUENTE).	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210ºC ou, nos países da CE, 202ºC.	Trata-se de uma indicação de uma falha nos circuitos de controlo da temperatura, incluindo a falha do termóstato do limite máximo. Desligue a fritadeira imediatamente e chame a FASC.
A indicação do controlo digital indica Prob (SENSOR).	Problemas com os circuitos de medição da temperatura, incluindo o sensor.	Trata-se de uma indicação de uma falha nos circuitos de medição da temperatura, que vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Desligue a fritadeira e chame a FASC.
Luz de aviso de avaria do controlo de estado sólido está ligada.	A temperatura do óleo é superior ao intervalo admissível, ou existe um problema com os circuitos de medição da temperatura.	Trata-se de uma indicação de uma falha nos circuitos de medição ou de controlo da temperatura, incluindo a falha do termóstato do limite máximo. A determinação do problema específico vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Desligue a fritadeira imediatamente e chame a FASC.
Luz de aviso de avaria do controlo de estado sólido está ligada e a luz de modo de aquecimento está ligada.	Válvula de drenagem aberta ou problema com os circuitos de bloqueio	Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. Caso a válvula de drenagem não esteja completamente fechada, a fritadeira não entrará em funcionamento. Se a válvula de drenagem estiver completamente fechada, o problema reside nos circuitos de bloqueio e vai para além da reparação de avarias por parte do operador. Chame a FASC.
Luz de aviso de avaria do controlo de estado sólido está ligada e a luz de modo de aquecimento está desligada.	O sensor de temperatura falhou.	Chame a FASC.

6.2.3 Problemas de elevação da cesta

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O movimento de elevação da cesta é ruidoso ou irregular.	Falta de lubrificação nas varetas de elevação da cesta.	Aplique uma fina camada de Lubriplate™ ou de uma massa lubrificante semelhante na vareta e nos rolamentos.

6.2.4 Problemas de filtragem

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
A bomba do filtro não efectua o arranque.	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou.	A. Verifique se o cabo de alimentação está completamente inserido na tomada. Caso afirmativo, verifique se o disjuntor do circuito disparou.
	B. O motor da bomba sobreaqueceu, provocando o disparo do disjuntor de sobrecarga térmica.	B. Caso o motor esteja demasiado quente para tocar nele por mais que alguns segundos, é porque o disjuntor de sobrecarga térmica provavelmente disparou. Deixe o motor arrefecer, no mínimo, durante 45 minutos, de seguida, prima o disjuntor de rearme da bomba.
	C. Entupimento na bomba do filtro. **Teste:** Feche a válvula de drenagem e retire a panela de filtragem da fritadeira. Ligue a bomba. Caso o motor da bomba faça um zumbido durante um curto período, parando a seguir, a razão provável é um entupimento da própria bomba.	C. Normalmente, os entupimentos de bombas são provocados pela sedimentação dentro da bomba, devido a papéis de filtro de tamanho inadequado ou mal instalados, e pela não utilização da rede de restos. Chame a FASC.
A bomba do filtro trabalha, mas o óleo não reflui para a cuba de fritura, e não há nenhum óleo a borbulhar.	Entupimento na tubagem da panela de filtragem. **Teste:** Feche a válvula de drenagem e retire a panela de filtragem da fritadeira. Ligue a bomba. Se o óleo sair, existe um entupimento na tubagem de aspiração da panela de filtragem.	O entupimento pode ser provocado por sedimentação ou, no caso de ser utilizada gordura sólida, por gordura solidificada na tubagem. Utilize um arame fino e flexível para eliminar o entupimento. Caso não seja possível eliminar o entupimento, chame a FASC.

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
A bomba do filtro trabalha, mas o refluxo de óleo é muito lento e ocorre a saída de óleo.	A. Componentes da panela de filtragem mal instalados.	A. Ao utilizar a configuração Papel ou Cartucho de filtro, verifique se a rede do filtro está no fundo da panela, com o papel ou o cartucho por cima da rede. Verifique se os O-ringues estão na correcta posição na guarnição de ligação da panela de filtragem e em boas condições. Ao utilizar a configuração Filtro Magnasol, verifique se os O-ringues estão em boas condições e na correcta posição na guarnição da rede do filtro.
	B. Tentativa de fazer a filtragem com óleo não suficientemente quente.	B. Para filtrar devidamente, o óleo ou a gordura de fritura deve ter uma temperatura perto de 177ºC. Em caso de temperaturas inferiores a este valor, o óleo torna-se demasiado espesso para passar facilmente pelo meio filtrante, resultando num refluxo de óleo muito mais lento e no eventual sobreaquecimento do motor da bomba do filtro. Assegure-se que o óleo tem a temperatura de fritura, antes de drenar o óleo para dentro da panela de filtragem.